



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta casarecce i kremet spinatsaus med marinert svinebiff

## Casarecce

200 g pasta

## Marinert svinebiff

300 g marinerte filetstykker  
av svin

## Kremet spinatsaus

1 stk rødløk  
1 stk squash  
50 g spinat  
150 g crème fraîche  
1 pakke grønnsaksbuljong  
1 pakke sitruskrydder  
2 dl vann <sup>B</sup>

## Servering

1 pakke Grana Padano

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Casarecce:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2. Marinert svinebiff:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttet i omtrent 2 minutter på hver side, til det blir gyllent. La kjøttet hvile på en tallerken i 2 minutter før det kuttes i strimler.
- 3. Kremet spinatsaus:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Skyll squashen og spinaten, og kutt squashen i terninger.
- 4. Kremet spinatsaus, fortsettelse:** Ha litt ny olje i stekepannen du stekte kjøttet i, og stek rødløken og squashen i omtrent 3 minutter, eller til løken er blank. Tilsett crème fraîche, buljongen og 2 dl vann, og kok opp. Vend inn spinaten, og la det småkoke til spinaten har falt litt sammen. Smak til med sitruskrydderet, litt salt og pepper.
- 5. Servering:** Riv osten over retten ved servering.